CHEESEGRILL 4+2

Design: Herbert Forrer

Bedienungsanweisung
Raclette-Grillgerät Seite 1

Mode d'emploi
Gril à raclette page 10

Operating Instructions
Raclette grill page 20

Gebruiksaanwijzing
raclette-grillapparaat pagina 30

STOCKLI
SWITZERLAND

Ländervertretungen:
Représentations nationales:
Rappresentanze nei paesi:
Regional representatives:
Nationale vertegenwoordigingen:

Italia:
Macom s.r.l.
via Giovanni da Procida No.6
IT-20149 Milano
Tel: +39 02 3310 76 56
Fax: +39 02 3310 45 23
E-mail: macoms.r.l.@tiscali.it

Nederland/Belgique:
Fissler Nederland B.V.
Bultendreef 37
NL-4631 Sv Hoogerheide
Tel: +31 164 243 050
Fax: +31 164 614 732
E-mail: fissler@fissler.nl

Österreich:
Mathis Richard
BIRD marketing und beratung
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@vlbg.at

Inhalt

	Seite
Einleitung	3
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile	4
Technische Daten	5
Bitte beachten Sie folgendes	6
Vor der Inbetriebnahme	6
Inbetriebnahme	6
Reinigung und Pflege	7
Aufbewahrung	7
Sicherheit geht vor	8
Rezepte für die nächste Party	9
Garantie	40

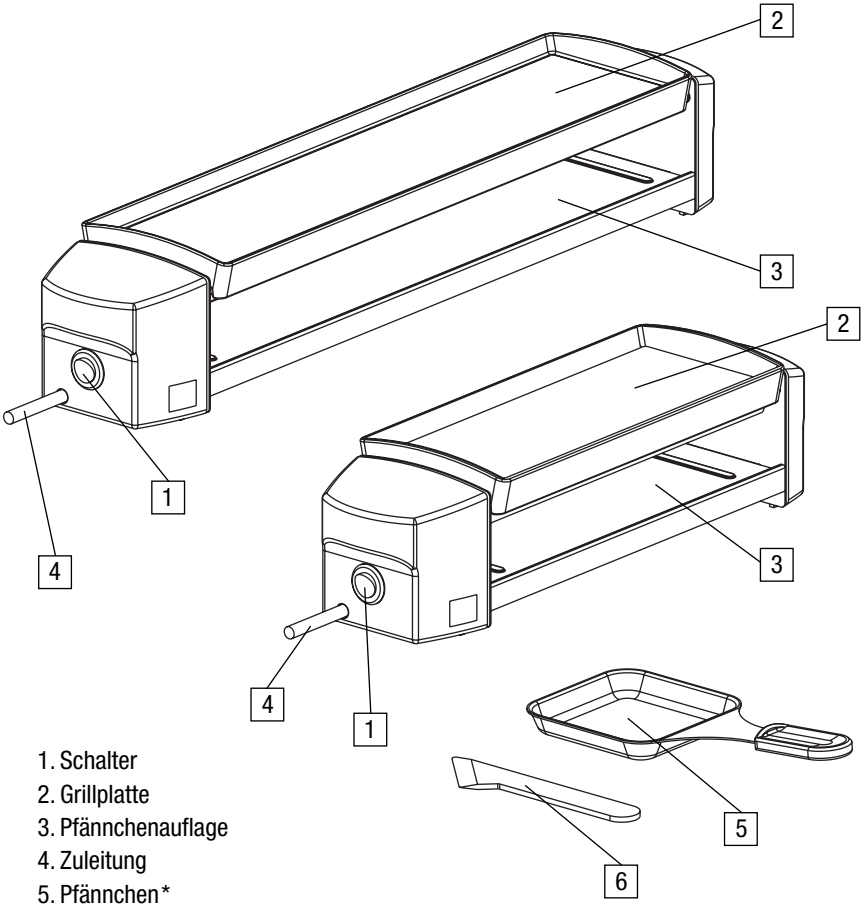
Einleitung

Herzlichen Glückwunsch
zum Kauf dieses Raclette-Grillgerätes von Stöckli. Der CheeseGrill4, für 4 Personen, oder der CheeseGrill2, für 2 Personen, werden Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

CheeseGrill4

CheeseGrill2

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile:



1. Schalter
2. Grillplatte
3. Pfännchenauflage
4. Zuleitung
5. Pfännchen*
6. Spachtel

* Pfännchenhalter als Zubehör bestellbar: Art.Nr. 0055.00

CheeseGrill4
Art. Nr. 0014.02

CheeseGrill2
Art. Nr. 0012.02

Technische Daten
CheeseGrill4

Nennspannung:	CH/EU: 230 V/50 Hz
	USA: 120 V/60 Hz
Nennleistung:	680 W
Abmessungen:	503 x 106 x 94
	(L x B x H)
Gewicht:	2 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material	Kunststoff,
	Stahlblech
	matt verchromt
Zulassungen:	S+/CE
Garantie:	2 Jahre

Technische Daten
CheeseGrill2

Nennspannung:	CH/EU: 230 V/50 Hz
	USA: 120 V/60 Hz
Nennleistung:	425 W
Abmessungen:	341 x 106 x 94
	(L x B x H)
Gewicht:	1.4 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material	Kunststoff,
	Stahlblech
	matt verchromt
Zulassungen:	S+/CE
Garantie:	2 Jahre

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Personen, die mit dieser nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme
Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die 4 Pfännchen (CheeseGrill4) oder die 2 Pfännchen (CheeseGrill2) und die Grillplatte mit heissem Wasser abwaschen. Stellen Sie das Gerät an den Standort des späteren Gebrauchs. Die Standfläche soll stabil, waagrecht und trocken sein. Halten Sie Abstand von Wänden. Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts.

Inbetriebnahme
Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter betätigen. Die Kontrolllampe leuchtet. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät ca. 15 min. vorzuheizen. Nach dieser Zeit erreichen der CheeseGrill4 oder der CheeseGrill2 die ideale Betriebstemperatur.

1) Raclette-Zubereitung
Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da diese unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können.

2) Grillieren
Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Oel beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern. **Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort**

Reinigung und Pflege
Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter betätigen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Reinigen Sie die anderen Teile mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -gegenständen.

Aufbewahrung
Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Sicherheit geht vor

Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres CheeseGrill4 oder CheeseGrill2 genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel. Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten.
- Bei längerem Erhitzen des Pfännchens kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, sondern benutzen Sie immer die Grifffteile. Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (Kurzschlussgefahr!). Die Grillplatte und die Pfännchen sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Rezepte für Ihre nächste Party!

Paprikaraclette
Für 4 Personen

2 rote und 3 grüne Peperoni
100 g Räucherspeck
800 g Raclettekäse in Scheiben
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten. Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten. Jeweils eine Scheibe Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Orientalisches Raclette
Für 4 Personen

600 g Schweinsfilet
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, wenig Tabasco
Fett zum Braten
1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Stück Lauch
100 g Sojabohnenkeimlinge, 1 kleine Dose Mandarinenfilets, 1 kleine Dose Ananaswürfel, 1 Schuss Weisswein, 2 EL Johannisbeergelée, 2 EL Curry, 3 EL Sojasauce, 2 EL Obstessig

Schweinefilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerüsteten Gemüse und den Sojabohnenkeimlingen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Das abgetropfte Obst dazugeben, mit Weisswein ablöschen, das Johannisbeergelée unterrühren. Das Fleisch dazugeben, kräftig mit den übrigen Zutaten abschmecken. Portionenweise auf Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.

STÖCKLI
SWITZERLAND

CHEESEGRILL 4+2

Design: Herbert Forrer

Bedienungsanweisung
Raclette-Grillgerät Seite 1

Mode d'emploi
Gril à raclette page 10

Operating Instructions
Raclette grill page 20

Gebruiksaanwijzing
raclette-grillapparaat pagina 30

Représentations nationales:
Ländervertretungen:
Rappresentanze nei paesi:
Regional representatives:
Nationale vertegenwoordigingen:

Italia:
Macom s.r.l.
via Giovanni da Procida No.6
IT-20149 Milano
Tel: +39 02 3310 76 56
Fax: +39 02 3310 45 23
E-mail: macoms.r.l.@tiscali.it

Nederland/Belgique:
Fissler Nederland B.V.
Bultendreef 37
NL-4631 Sv Hoogerheide
Tel: +31 164 243 050
Fax: +31 164 614 732
E-mail: fissler@fissler.nl

Österreich:
Mathis Richard
BIRD marketing und beratung
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@vlbg.at

Sommaire

	page
Introduction	13
Tableau récapitulatif de l'appareil et des pièces s'y rapportant	14
Données techniques	15
Veuillez s.v.p. prendre bonne note de ce qui suit	16
Avant le mise en service	16
Mise en marche	16
Nettoyage et entretien	17
Conservation	17
La sécurité est primordiale	18
Recette pour votre prochaine Party	19
Garantie	40

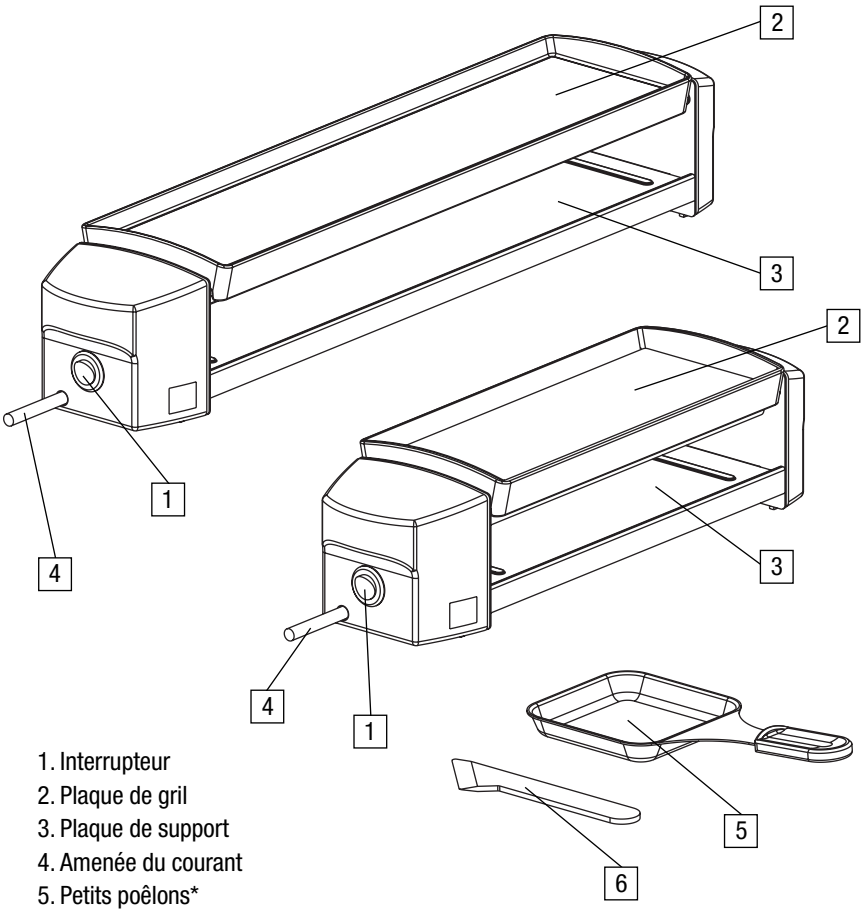
Introduction

Nous vous félicitons
d'avoir acheté ce gril à raclette de Stöckli. Nous sommes convaincus que vous prendrez beaucoup de plaisir à utiliser le CheeseGrill4 pour 4 personnes ou le CheeseGrill2 pour 2 personnes.

CheeseGrill4

CheeseGrill2

Tableau récapitulatif de l'appareil et des pièces s'y rapportant:



1. Interrupteur
2. Plaque de gril
3. Plaque de support
4. Amenée du courant
5. Petits poêlons*
6. Spatule

* Comme accessoire des supports pour petits poêlons peuvent être également commandés, soit art. n° 0055.00

CheeseGrill4
Art. n° 0014.02

CheeseGrill2
Art. n° 0012.02

Données techniques
CheeseGrill4

Tension:	CH/EU: 230 V/50 Hz USA: 120 V/60 Hz
Performance:	680 W
Dimensions:	503 x 106 x 94 (L x L x H)
Poids:	2 kg
Longueur de câble:	1,5 m
Matière:	matière plastique, acier chromé
Admission:	S+/CE
Garantie:	2 ans

Données techniques
CheeseGrill 2

Tension:	CH/EU: 230 V/50 Hz USA: 120 V/60 Hz
Performance:	425 W
Dimensions:	341 x 106 x 94 (L x L x H)
Poids:	1,4 kg
Longueur de câble:	1,5 m
Matière:	matière plastique, acier chromé
Admission:	S+/CE
Garantie:	2 ans

Veuillez s.v.p. prendre bonne note de ce qui suit:

Lisez attentivement le mode d'emploi. Personnes non habilitées à se servir de cet appareil et les enfants, ne doivent pas l'utiliser. Cet appareil ne doit être mis en service, que pour l'usage pour lequel il est prévu. Toute utilisation abusive est strictement interdite, à cause des dangers pouvant en résulter.

Avant la mise en service
Avant la première utilisation, nous vous recommandons de laver à l'eau chaude les 4 petits poêles (CheeseGrill4) ou les 2 petits poêles (CheeseGrill2) ainsi que la plaque du gril. Installez l'appareil à l'endroit où vous l'utiliserez. Il doit être posé sur une surface stable, horizontale et sèche. Respectez une bonne distance des murs. Lors de sa première utilisation, l'appareil répand une odeur qui est typique pour tout chauffage électrique, mais après quelques minutes, elle disparaît. Cette odeur est tout à fait normale et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Mise en marche
Branchez la prise de courant. Mettez l'appareil en état de marche, à l'aide de l'interrupteur. La lampe de contrôle s'allume. Nous vous conseillons de préchauffer l'appareil pendant 15 minutes env. Le CheeseGrill4 ou le CheeseGrill2 auront alors atteint la température idéale.

1) Préparation de raclette
Mettez le fromage à raclette dans les petits poêlons avec les ingrédients comme oignon, ail, petits dés de poivrons ou de tomates. Les condiments ne doivent être ajoutés qu'après la préparation terminée, car celle-ci sous l'effet de la chaleur, pourrait prendre un goût amer.

2) Griller
Afin que la viande ne colle pas à la plaque du gril, il est recommandé de rôtir d'abord une petite tranche de lard ou d'y verser un tout petit peu d'huile. Trop de graisse sur la plaque, présente un danger d'éclaboussures. **Griller des fruits n'est pas recommandé, car ceux-ci colleraient immédiatement à la plaque du gril, du fait de leur grande teneur en acide.**

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil à l'aide de l'interrupteur et enlevez la prise électrique. Laisser l'appareil refroidir. Pour le nettoyage, la plaque du gril peut-être retirée. Par contre, les autres pièces doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le mettez pas dans la machine à laver la vaisselle. Les changements de couleur de l'acier chromé sont à traiter avec un nettoyant pour acier chromé. N'utilisez jamais de moyens de nettoyage ou des objets agressifs, durs, ou rugueux.

Conservation

Conservez l'appareil dans un endroit sec et non accessible aux enfants.

La sécurité est primordiale

Lisez très exactement les prescriptions de sécurité avant d'utiliser pour la première fois, votre CheeseGrill4 ou CheeseGrill2. Conservez soigneusement le mode d'emploi. En cas de maniement incorrect de l'appareil, le fabricant décline toute responsabilité.

Attention! L'appareil devient très chaud – il y a donc **danger de brûlures!**

- N'utilisez jamais un appareil ou un câble électrique défectueux. Ne laissez jamais, l'appareil sans surveillance et ne le transportez pas lorsqu'il est chaud. En présence d'enfants, une attention particulière s'impose.
- Les petits poêlons peuvent devenir très chauds, lorsqu'ils sont longtemps exposés à la chaleur. Dans ce cas, les tenir à l'extrémité de leur poignée.
- Ne mettez jamais de pièces d'étoffe ou autre, au-dessus de l'appareil (danger de feu). Ne touchez jamais à la surface brûlante du gril, mais utilisez seulement les poignées. N'employez que les pièces originales de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble électrique, mais retirez toujours la prise.
- Pour le nettoyer, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau (danger de court-circuit!). La plaque du gril et les petits poêlons ne doivent pas être mises dans la machine à laver la vaisselle.
- Vérifiez bien que le voltage du réseau électrique local, correspond aux indications portées sur l'étiquette de l'appareil.
- Installez câble et rallonge électrique, de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.
- Le câble d'amenée de courant et l'appareil doivent être tenus loin de toutes surfaces et d'objets brûlants, de même que de flammes.
- Avant le nettoyage, retirez la prise pour débrancher l'appareil, et laissez celui-ci, assez longtemps refroidir.
- Si l'appareil présente des avaries ou des défectuosités, débranchez-le immédiatement et faites-le contrôler et réparer dans un magasin spécialisé! En cas de réparations effectuées de manière non professionnelle et de dégâts éventuels, toute responsabilité sera déclinée par le fabricant.

Recette pour votre prochaine Party!

Raclette paprika
Pour 4 personnes

2 poivrons rouges et 3 verts
100 g de lard fumé
800 g de fromage à raclette en tranches
sel et poivre fraîchement moulu

Laver les poivrons, enlever les pépins et les couper en fines lamelles. Egalement couper le lard fumé en lamelles et les dresser sur un plat avec les poivrons. Tout d'abord, mettre un peu de lard dans chaque petite poêle et laisser rôtir. Puis, y ajouter les lamelles de poivrons, et cuire ensemble rapidement. Chaque fois, disposer au dessus, une tranche de fromage à raclette et laisser fondre. Pour finir, épicer le tout avec poivre et sel.

Raclette orientale
Pour 4 personnes

600 g filet de porc
Sel, poivre fraîchement moulu, un peu de Tabasco
Graisse à rôtir
1 oignon, 2 carottes, 1 poireau
100 g de germes de soja, 1 petite boîte de quartiers de mandarines, 1 petite boîte de cubes d'ananas, 1 doigt de vin blanc, 2 cuillères à soupe de gelée de groseilles rouges, 2 cuillères à soupe de curry, 3 cuillères à soupe de sauce de soja, 2 cuillères à soupe de vinaigre de pommes.

Couper le filet de porc en lamelles, les épicer et les mettre à rôtir dans une casserole. Disposer dans un plat et garder au chaud. Laver les légumes et les couper en lamelles. Hacher l'oignon, le faire blondir dans la graisse restante, avec les légumes épluchées et les germes de haricots de soja, ajouter les fruits égouttés éteindre le tout avec le vin blanc et mélanger la purée de groseille. Ensuite, ajouter la viande, bien épicée avec les ingrédients restants. Déposer dans les assiettes, en portions et recouvrir de fromage à raclette fondu.

STÖCKLI
SWITZERLAND

CHEESEGRILL
4+2

Design: Herbert Forrer

Bedienungsanweisung
Raclette-Grillgerät Seite 1

Mode d'emploi
Gril à raclette page 10

Operating Instructions
Raclette grill page 20

Gebruiksaanwijzing
raclette-grillapparaat pagina 30

Regional representatives:
Ländervertretungen:
Représentations nationales:
Rappresentanze nei paesi:
Nationale vertegenwoordigingen:

Italia:
Macom s.r.l.
via Giovanni da Procida No.6
IT-20149 Milano
Tel: +39 02 3310 76 56
Fax: +39 02 3310 45 23
E-mail: macoms.r.l.@tiscali.it

Nederland/Belgique:
Fissler Nederland B.V.
Bultendreef 37
NL-4631 Sv Hoogerheide
Tel: +31 164 243 050
Fax: +31 164 614 732
E-mail: fissler@fissler.nl

Österreich:
Mathis Richard
BIRD marketing und beratung
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@vlbg.at

Contents

	page
Introduction	23
Overview of the appliance and its operational parts	24
Technical Data	25
Please note the following	26
Before putting into use	26
Putting into use	26
Care and Cleaning	27
Storage	27
Safety first	28
Recipes for your next Party	29
Warranty	40

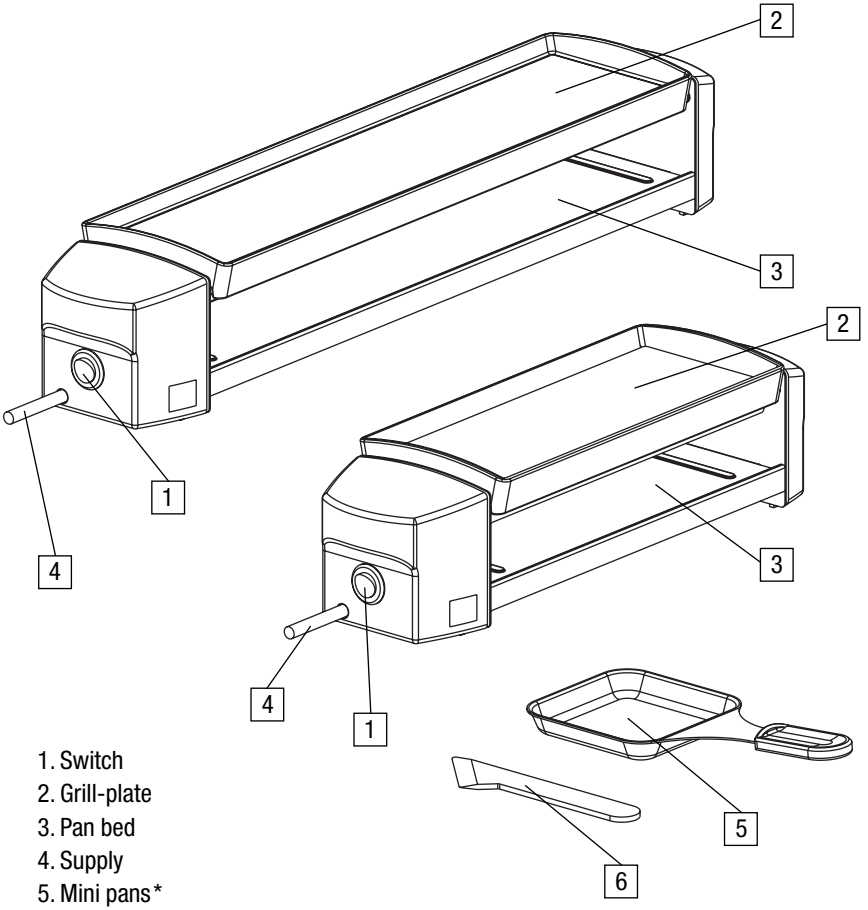
Introduction

Congratulations
on your purchase of a Stöckli raclette grill. The CheeseGrill4 for 4 people or the CheeseGrill2 for 2 people will certainly provide you with years of enjoyment.

CheeseGrill4

CheeseGrill2

Overview of the appliance and its operational parts



1. Switch
2. Grill-plate
3. Pan bed
4. Supply
5. Mini pans*
6. Spatula

* Pan holder available as accessory,
order as: Part. No. 0055.00

CheeseGrill4
Part. No. 0014.02

CheeseGrill2
Part. No. 0012.02

Technical Data
CheeseGrill4

Supply Voltage:	CH/EU: 230 V/50 Hz USA: 120 V/60 Hz
Power consumption:	680 W
Dimensions:	503 x 106 x 94 (l x w x h)
Weight:	2 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Plastic, chromium plated sheet steel
Certification:	S+/CE
Warranty:	2 Years

Technical Data
CheeseGrill2

Supply Voltage:	CH/EU: 230 V/50 Hz USA: 120 V/60 Hz
Power consumption:	425 W
Dimensions:	341 x 106 x 94 (l x w x h)
Weight:	1.4 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Plastic, chromium plated sheet steel
Certification:	S+/CE
Warranty:	2 Years

Please note the following:

Read the Operating Instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the Operating Instructions and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended and any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

Before Putting into Use

Please wash the pans (4 with the CheeseGrill4 and 2 with the CheeseGrill2) and the grill platter with hot water before using the grill for the first time. Place the appliance in the position where it will eventually be used. It should be placed on a surface that is stable, level, dry and away from walls. When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated. This is typical of electrically heated equipment and will disappear after a few minutes. It is an absolutely normal effect and does not detract at all from the quality of the product.

Putting into Use

Plug in the mains plug. Move the On/Off Switch to the ON position and the indicator lamp should light. We recommend that you allow about 15 minutes for the appliance to warm up. After this time the CheeseGrill2 or CheeseGrill4 will have reached the ideal operating temperature.

1) Raclette Preparation

Lay the Raclette cheese with the side ingredients such as onion-rings, garlic cloves, diced peppers or tomatoes, etc. in the pan. Spices should be added only after cooking is complete as many spices can react under the heat to produce a bitter taste.

2) Grilling

So that the meat does not stick to the Grill-plate, it is recommended that you first grill a rasher of bacon or add a very small quantity of oil. If too much fat or oil is on the grill-plate, there could be a danger of fat ‘spitting’. It is not recommended to grill fruit as the high acid content of fruit can cause rapid sticking to the grill-plate.

Care and Cleaning

Move the On/Off switch to OFF and pull out the mains plug from the mains socket. Allow the appliance to cool down. The grill-plate can be removed for cleaning. The body of the CheeseGrill should never be immersed in water or placed in a dish-washer but should be cleaned with a lightly moistened cloth. Any discoloration of the chromium plated parts may be cleaned with a proprietary chrome cleaner. Never use aggressive, abrasive, hard or sharp substances or tools for cleaning.

Storage

Store your CheeseGrill in a dry location, out of the reach of children.

Safety first

Read the safety advice through thoroughly before the first use of your CheeseGrill4 or CheeeseGrill2. Readthe Operating Instructions carefully and keep them at hand. The manufactureraccepts no liability for the consequences of improper use.

Attention! The appliance becomes **HOT** in use – there is a r**isk of burning!**

- Never use an appliance which is damaged or with a damaged mains-cable. Do not leave it out-of-sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children.
- During long periods of heating the pans, the front part of the pan handle can become hot. Hold by the end of the handle.
- Do not lay cloths of any sort over the appliance (fire danger!) Do not touch the heated top-plate but rather use the grips provided. Use only original appliance parts.
- Always pull on the plug, not on the mains-cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water to clean it (short circuit danger). The grill-plate and the pans should not be cleaned in a dish-washer.
- Observe that the local mains supply is in agreement with the details shown on the appliance Type Label.
- Place the mains-cable and any extension cable used, so that there is no danger of anyone tripping.
- Keep the mains-cable and appliance away from hot surfaces or objects and from naked flames.
- Remove the mains-cable from the supply before cleaning and allow the appliance enough time to cool down.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains-plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself! The manufacturer accepts no liability for any damage or injury arising from non-professional repairs, or attempted repair.

Recipes for your next Party!

Paprika raclette
For 4 Persons

2 red and 3 green peppers
100 g smoked bacon
800 g raclette cheese in slices
Salt, freshly milled pepper

Wash the peppers. Remove the pips and cut into fine strips. Similarly cut the smoked bacon into strips and arrange on a plate with the peppers. Firstly put some bacon into each pan and fry, then add some strips of peppers and shortly cook with the bacon.

Oriental Raclette
For 4 Persons

600 g Pork fillet
Salt, freshly milled pepper, a little Tabasco
Fat for frying
1 onion, 2 carotts, 1 leek
100 g Soya / Mung bean shoots, 1 small tin of Mandarin segments, 1 small tin diced pineapple, 1 dash of white wine, 2 tbsp black/red currant jelly, 2 tbsp Curry, 3 tbsp Sojasauce, 2 tbsp apple vinegar

Cut the pork fillet in strips, season and pre-fry in a pan. Remove and keep warm. Clean vegetables and cut into strips. Chop the onion and with the prepared vegetables and the bean shoots, glaze in the remaining fat. Add the fruit, after straining the liquid away, add the white wine and stir in the black/red currant jelly. Add the pork, season generously with the other ingredients. Place on plates in portions with melted raclette cheese poured over.

STOCKLI
SWITZERLAND

CHEESEGRILL 4+2

Design: Herbert Forrer

Bedienungsanweisung
Raclette-Grillgerät Seite 1

Mode d'emploi
Gril à raclette page 10

Operating Instructions
Raclette grill page 20

Gebruiksaanwijzing
raclette-grillapparaat pagina 30

Nationale vertegenwoordigingen:
Ländervertretungen:
Représentations nationales:
Rappresentanze nei paesi:
Regional representatives:

Italia:
Macom s.r.l.
via Giovanni da Procida No.6
IT-20149 Milano
Tel: +39 02 3310 76 56
Fax: +39 02 3310 45 23
E-mail: macoms.r.l.@tiscali.it

Nederland/Belgique:
Fissler Nederland B.V.
Bultendreef 37
NL-4631 Sv Hoogerheide
Tel: +31 164 243 050
Fax: +31 164 614 732
E-mail: fissler@fissler.nl

Österreich:
Mathis Richard
BIRD marketing und beratung
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@vlbg.at

Inhoud

	pagina
Inleiding	33
Oversicht van het apparaat en de bedieningselementen	34
Technische gegevens	35
Op het volgende letten s.v.p.	36
Voor het gebruik	36
Het gebruik	36
Reiniging en verzorging	37
Opbergen	37
Veiligheid gaat voor	38
Recepten voor uw volgende party	39
Garantie	40

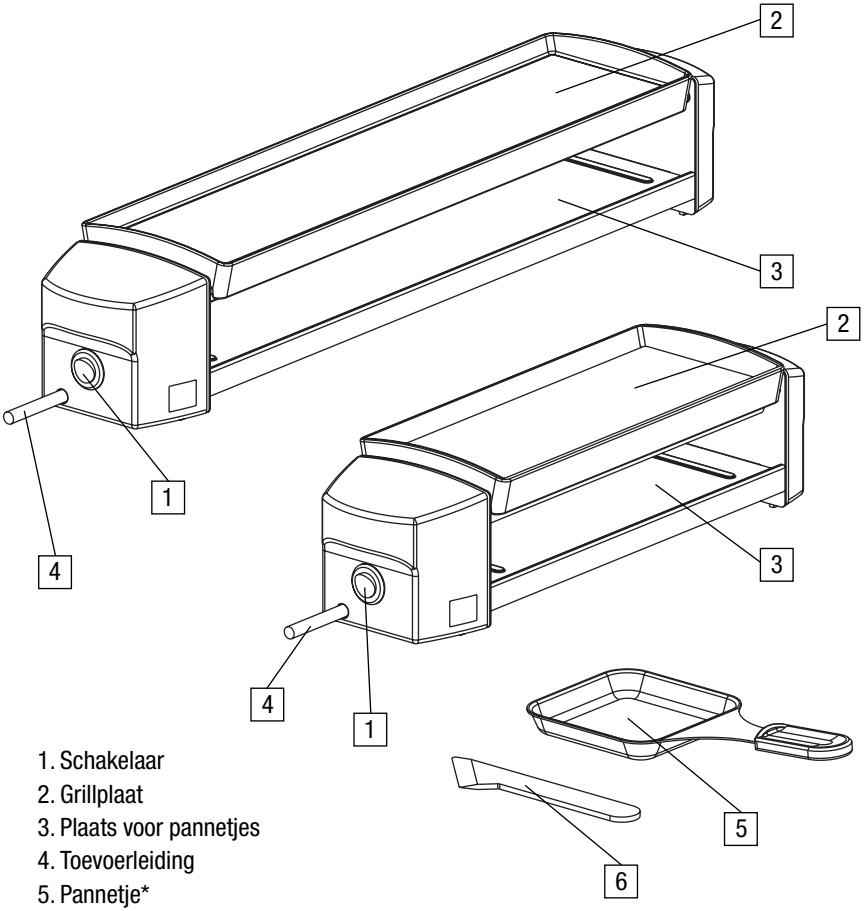
Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd
met de aankoop van dit raclette-grill-apparaat van Stöckli. U zult zeker veel plezier hebben bij het gebruik van de CheeseGrill4, voor 4 personen, of de CheeseGrill2, voor 2 personen.

CheeseGrill4

CheeseGrill2

Oversicht van het apparaat en de bedieningselementen



1. Schakelaar
2. Grillplaat
3. Plaats voor pannetjes
4. Toevoerleiding
5. Pannetje*
6. Spatel

* Pannetjeshouder
als accessoire bestelbaar:
art.nr. 0055.00

CheeseGrill4
Art. nr. 0014.02

CheeseGrill2
Art. nr. 0012.02

Technische gegevens CheeseGrill4

Nominale spanning:	CH/EU: 230 V/50 Hz USA: 120 V/60 Hz
Nominaal vermogen:	680 W
Afmetingen:	503 x 106 x 94 (L x B x H)
Gewicht:	2 kg
Lengte netsnoer:	1,5 m
Materiaal:	kunststof, verchroomde staalplaat
Keuringen:	S+/CE
Garantie:	2 jaar

Technische gegevens CheeseGrill2

Nominale spanning:	CH/EU: 230 V/50 Hz USA: 120 V/60 Hz
Nominaal vermogen:	425 W
Afmetingen: (L x B x H)	341 x 106 x 94
Gewicht:	1,4 kg
Lengte netsnoer:	1,5 m
Materiaal:	kunststof, verchroomde staalplaat
Keuringen:	S+/CE
Garantie:	2 jaar

Op her volgende letten s.v.p.:

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Personen die met de gebruiksaanwijzing niet vertrouwd zijn alsmede kinderen mogen het apparaat niet bedienen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het bestemd is. Elk onjuist gebruik is op grond van de daaraan verbonden gevaren streng verboden.

Voor het gebruik
Voor het eerste gebruik moet u de 4 pannetjes (CheeseGrill4) of de 2 pannetjes (CheeseGrill2) en de grillplaat met heet water afwassen. Zet het apparaat op de plaats waar u het later zult gebruiken. Het opstelvlak moet stevig, horizontaal en droog zijn. Houd afstand van wanden. Het apparaat veroorzaakt bij het eerste gebruik een voor elektrische verwarmingsapparaten kenmerkende geur, die na enkele minuten niet meer waarneembaar is. Deze geur is volkomen normaal en heeft geen invloed op de kwaliteit van het product.

Het gebruik
Steek de netstekker in het stopcontact. Schakel het apparaat in met de schakelaar. Het controlelampje gaat aan. Wij raden u aan het apparaat ca. 15 min. voor te verwarmen. Na deze tijd hebben de CheeseGrill4 of CheeseGrill2 de ideale gebruikstemperatuur bereikt.

1) Raclette-toebereiding
Leg de raclette-kaas met de ingrediënten zoals uienringen, plakjes knoflook, blokjes paprika of tomaat, in de pannetjes. De specerijen moet u pas na de toebereiding toevoegen, aangezien deze onder invloed van hitte een bittere smaak kunnen opleveren.

2) Grillen
Om te voorkomen dat het vlees op de grillplaat vastplakt, is het aan te bevelen eerst een plak spek te bakken of een klein beetje olie te gebruiken. Als er te veel vet op de grillplaat is, bestaat het gevaar van vetspatten. **Het grillen van fruit is niet aan te bevelen, aangezien dit door de agressieve vruchtzuren onmiddellijk vastplakt.**

Reiniging en verzorging
Schakel het apparaat uit met de schakelaar en trek de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. De grillplaat kan eraf genomen worden om schoon te maken. Reinig het apparaat met een vochtige doek. Dompel het apparaat nooit in water en reinig het niet in de vaatwasmachine. Verkleuringen op de chroomstaalvlakken kunnen met een chroomstaalreinigingsmiddel verwijderd worden. Gebruik nooit agressieve, harde of schurende reinigingsmiddelen of -voorwerpen.

Opbergen
Berg het apparaat op een droge en voor kinderen ontoegankelijke plaats op.

Veiligheid gaat voor

Lees deze veiligheidsvoorschriften voor het eerste gebruik van uw CheeseGrill4 of CheeseGrill2 nauwkeurig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Bij onjuist gebruik wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid van de hand.

Voorzichtig! Het apparaat wordt heet – er bestaat **verbrandingsgevaar!**

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer. Laat het apparaat in bedrijf nooit zonder toezicht staan en draag het nooit in hete toestand. Wees vooral in aanwezigheid van kinderen bijzondere voorzichtig.
- Als het pannetje lang wordt verhit, kan het voorste deel van het handvat van het pannetje heet worden. Hou het handvat daarom altijd aan het uiteinde vast.
- Leg nooit een doek of iets dergelijks over het apparaat (brandgevaar!). Raak het verhitte oppervlak van het apparaat nooit aan, maar gebruik altijd de handvatten. Gebruik alleen originele onderdelen.
- Trek nooit aan het netsnoer, maar altijd aan de stekker.
- Dompel het apparaat nooit in water om het schoon te maken (gevaar van kortsluiting!). De grillplaat en de pannetjes mogen niet in de vaatwasmachine afgewassen worden.
- Let erop dat de plaatselijke netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Breng het netsnoer en het verlengsnoer zo aan dat niemand erover struikelt.
- Houd het netsnoer en het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en voorwerpen en van open vuur.
- Trek de netstekker voor het schoonmaken uit het stopcontact en laat het apparaat lang genoeg afkoelen.
- Bij storingen of als het apparaat defect is, moet u onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact trekken en het apparaat door een deskundige laten controleren en repareren. Probeer nooit het apparaat zelf te repareren! Als het apparaat ondeskundig wordt gerepareerd, aanvaarden wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade.

Recepten voor uw volgende party!

Paprika-raclette
Voor 4 personen

2 rode en 3 groene paprika's
100 g gerookt spek
800 g raclettekaas in plakken
zout, vers gemalen peper

De paprika's wassen, ontpitten en in dunne reepjes snijden. Het gerookte spek ook in reepjes snijden en met de paprika's op een schotel op tafel zetten. Eerst wat spek in elk pannetje doen en een beetje bakken, dan de paprikareepjes kort meefruiten. Een plak raclettekaas erop leggen en laten smelten. Alles met peper en zou bestrooien.

Oosterse raclette
Voor 4 personen

600 g varkenshaas
zout, vers gemalen peper, beetje tabasco
vet om te bakken
1 ui, 2 wortels, 1 stuk prei
100 g taugé, 1 blikje mandarijnpartjes, 1 blikje ananasblokjes, 1 scheut witte wijn, 2 el zwartebessengelei, 2 el kerrie, 3 el sojasaus, 2 el fruitazijn

Varkenshaas in reepjes snijden, kruiden, in een pan een beetje bakken, eruit nemen en warm zetten. Groente schoonmaken en in repen snijden. Uien hakken, met de gesneden groente en de taugé in het resterende bakvet glazig fruiten. Het uitgelekte fruit erbij doen, met witte wijn afblussen, de zwartebessengelei erdoor roeren. Het vlees toevoegen, krachtig op smaak brengen met de overige ingrediënten. In porties op borden doen en er gesmolten raclettekaas op leggen.

2 JAHRE ANS YEARS JAAR GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.

Garantie
Op dit apparaat geven wij vanaf de verkoopdatum een garantie van 24 maanden. Wij zijn gedurende deze periode aansprakelijk voor alle gebreken, die op constructie- of materiaalfouten, echter niet op eigen schuld, zijn terug te voeren. Voor het uitvoeren van garantiewerkzaamheden moet het garantiebewijs met het apparaat aan ons worden gestuurd. Het garantiebewijs is alleen geldig met datum en stempel van de verkoper.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp Detailhandelaar / stempel	
Verkaufsdatum Date de vente Date of purchase Verkoopdatum	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser Adres van de koper	_____ _____ _____

0014.003/8.04

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:
Garantie- en reparatieadres voor de EU:

Grossmann
Stöckli Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49 (07622) 674 510
Fax +49 (07622) 619 00
E-Mail: grossmann-service@t-online.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

STÖCKLI
SWITZERLAND